

N-CREAMER® 2000 SA - Almidón de Maíz Modificado

Almidón de maíz cerosa, grado alimenticio, obtenida mediante tecnología de alta industrialización.

Especificaciones:

| Propiedades Físico-Químicas: | Min. | Máx. |
|------------------------------|------------------|------|
| | Catalogar | |
| Aspecto | A/B/C | |
| Color (visual) | A/B/C | |
| Humedad, % | | 8,00 |
| Olor | A/B/C | |
| pH | 3,8 | 4,2 |
| Sabor | A/B/C | |
| SO ₂ , ppm | | 10 |

- Físico-químicos: se analizan lote por lote.

| Microbiológico: | Catalogar | Máx. |
|--|----------------|--------|
| Bacillus cereus, UFC/g | | 100 |
| Bacterias mesófilas aerobias, UFC/g | | 10.000 |
| Clostridium perfringens, UFC/g | | 10 |
| Coliformes totales, UFC/g | | 10 |
| Escherichia coli, UFC/g | | 10 |
| Estafilococos coagulasa positivos, UFC/g | | 10 |
| Levaduras, UFC/g | | 250 |
| Materiales Extraños | Passes Test | |
| Mohos, UFC/g | | 250 |
| Salmonella/25g | Present/Absent | |

- Microbiológicos: se analizan lote por lote.

Leyenda del catálogo - Análisis Cualitativa:

Análisis clasificados como A/B/C

- A = Superior (igual o muy cercano al estándar)

- B = Aceptable (ligera diferencia con respecto al estándar)

- C = Insatisfactorio (gran diferencia con el estándar)

PRESENT / ABSENT: Presencia= Insatisfactorio // Ausencia= Satisfactorio

Información Sensorial:

| | |
|---------|----------------|
| Aspecto | Polvo fino |
| Color | Blanco |
| Olor | Característico |
| Sabor | Característico |

Información Nutricional,*VT/100g:

| | |
|------------------------|----------|
| Valor energético, kcal | 352 Kcal |
| Carbohidratos | 90 g |
| Azúcares totales | 0 g |
| Azúcares añadidos | 0 g |
| Proteína | 0 g |
| Grasa total | 0 g |
| Grasas saturadas | 0 g |
| Grasas trans | 0 g |

Revisión: 01 Publicación: 04.05.2022

La información aquí contenida es un título puramente indicativo de las posibilidades técnicas de usar el producto, no aplica garantía de resultados y no exime al usuario de verificar cualquier limitación técnica de uso bajo condiciones o propósitos específicos. Ingredion Incorporated y las compañías de su grupo se reservan el derecho de su grupo se reservan el derecho de modificar las especificaciones del producto.

Las marcas y el logotipo aquí mencionados son marcas registradas del grupo Ingredion Incorporated y son utilizadas por Ingredion. Todos los derechos reservados. Copyright 2016.

Doc.: 1000000000001778

Principales Aplicaciones:

Se recomienda para la reposición parcial o total de huevos en mayonesa y otras salsas emulsionadas.

Características y Beneficios:

Agente emulsionante; Estabilidad de la emulsión durante la vida útil; Soluble en frío.

Embalaje - Vida útil:

Balsa Nova : Bolsa de papel SPB 25 Kg : 730 Días

Almacenamiento:

Almacenar en estiba, en un lugar cubierto, seco y ventilado, a temperatura ambiente.

Información de Regulaciones:

FCC - Food Chemical Codex

Ingredion Brasil Ing. Ind. Ltda
R. Paula Bueno 2935 - Jd. Alvorada
13841-010 - Mogi Guaçu - SP

f. +55 (19) 3861 9630

www.ingredion.com.br

N-CREAMER® 2000 SA - Almidón de Maíz Modificado

Almidón de maíz cerosa, grado alimenticio, obtenida mediante tecnología de alta industrialización.

| | |
|-------|--------|
| Fibra | 0 g |
| Sodio | 300 mg |

Revisión: 01 Publicación: 04.05.2022

La información aquí contenida es un título puramente indicativo de las posibilidades técnicas de usar el producto, no aplica garantía de resultados y no exime al usuario de verificar cualquier limitación técnica de uso bajo condiciones o propósitos específicos. Ingredion Incorporated y las compañías de su grupo se reservan el derecho de su grupo se reservan el derecho de modificar las especificaciones del producto.

Las marcas y el logotipo aquí mencionados son marcas registradas del grupo Ingredion Incorporated y son utilizadas por Ingredion. Todos los derechos reservados. Copyright 2016.

Doc.: 1000000000001778

Ingredion Brasil Ing. Ind. Ltda
R. Paula Bueno 2935 - Jd. Alvorada
13841-010 - Mogi Guaçu - SP

f. +55 (19) 3861 9630

www.ingredion.com.br